11.006 Kuracia pečeň na cibuli
100 porcií

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
kuracia pečeň	6,00	5,70	7,00	6,65	8,00	7,60	9,00	8,55
olej	0,30	0,30	0,50	0,50	0,70	0,70	0,90	0,90
múka hladká	0,15	0,15	0,20	0,20	0,30	0,30	0,35	0,35
cibuľa	1,00	0,85	1,70	1,36	1,70	1,36	2,00	1,70
soľ	0,08	0,08	0,10	0,10	0,15	0,15	0,20	0,20
paprika červená mletá	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05	0,05	0,05
majorán	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01	0,01
hmotnosť porcie v g	90		106		131		156	
hmotnosť mäsa v g	40		46		51		56	
hmotnosť šťavy v g	50		60		80		100	

Receptúra

Výrobný postup

Kuraciu pečeň umyjeme, odblaníme a pokrájame na rezance. Na oleji speníme očistenú pokrájanú cibuľu, pridáme pokrájanú pečeň, podusíme. Múku opražíme nasucho, pridáme mletú červenú papriku, rozriedime vodou a zahustíme udusenú pečeň. Dochutíme majoránom. Solíme až pred podávaním.
Prílohy : dusená ryža, varené zemiaky, zeleninové šaláty.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	429	103	11,22	5,0	1,8	3,1	0,3	13,3	3,7	4,643	0,1	1,3	1,0	6,2
B	571	137	13,20	7,3	3,1	4,3	0,4	17,6	4,4	5,417	0,2	1,5	1,7	7,3
C	707	170	15,15	9,6	4,3	5,2	0,5	20,3	5,0	6,191	0,2	1,7	1,7	8,3
D	840	202	17,06	12,0	5,5	6,0	0,6	23,7	5,6	6,965	0,2	1,9	2,0	9,4